

Référentiel d'évaluation

de l'option de base groupée (O.B.G.)

Intitulé du profil de formation (section)

CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE
C.C.G

Code: 4311 P 7ème

(plein exercice et alternance art. 49)

Date d'approbation par la commission : 1er février 2013

Date d'approbation par le Pouvoir organisateur : Le 26 mars 2013



Mode d'emploi à l'usage de l'équipe pédagogique

1. **Organiser**
    a. Le schéma de passation des épreuves de qualification (www.cpeons.be) est d'application.
    b. Le référentiel fournit la nature et la planification pour le degré des différentes épreuves d'évaluation de l'OBG.
    c. La planification au sein d'une année peut être modifiée par la direction, si nécessaire.
    d. Le règlement des études fournit les principes de l'agenda et de l'organisation des épreuves. L'école décide des modalités pratiques et les communique.
    e. C'est l'école qui désigne les épreuves qualifiantes et transcrit son choix dans un tableau récapitulatif des épreuves qui lui est propre. Cependant, le référentiel propose une sélection d'épreuves qualifiantes qui répond aux exigences en la matière.

2. **Enseigner**
    a. Chaque enseignant conçoit ses activités d'enseignement sur base des indications des différents référentiels (profil de formation, référentiel d'évaluation, programme) et des recommandations pédagogiques et méthodologiques du Pouvoir Organisateur (projets pédagogique et éducatif de la Province de Hainaut).
    En particulier, les apprentissages sont articulés logiquement en fonction:
    - de la nature de chacune des épreuves et de leur planification,
    - du tableau de concertation pour la planification des ressources,
    - de la concertation de l'équipe pédagogique,
    - des contraintes et opportunités inhérentes à l'environnement (commande client, projet, ...) et à l'organisation (absence d'un professeur, disponibilités d'un matériel, ...).

    Le tableau de concertation pour la planification des ressources répartit les apprentissages tout au long du cursus en cohérence avec les épreuves de l'OBG. Il est un outil indispensable afin de garantir que tous les apprentissages nécessaires à la maîtrise de l'EAC seront effectivement organisés. Il vise aussi à optimaliser l'emploi du temps et éviter qu'un apprentissage soit effectué plusieurs fois dans différents cours au détriment d'autres apprentissages. Pour faciliter le travail de concertation, la commission s'efforce de fournir un tableau indicatif. Chaque équipe est appelée à l'adapter à ses besoins ou, le cas échéant, à construire son propre tableau. Le tableau doit aider le nouvel enseignant à s'inscrire harmonieusement dans le projet de l'équipe.
    b. Un élève ne peut être sanctionné pour des compétences qu'il n'a pu apprendre.
    Lorsque des évènements empêchent le respect des planifications, l'équipe éducative peut légitimement et de manière exceptionnelle, modifier l'épreuve afin qu'elle corresponde aux compétences réellement enseignées aux élèves. Cependant, il appartient à l'école de veiller à ce que, au terme du degré, l'ensemble des compétences CM du PF (compétences à maîtriser du profil de formation) aient été enseignées et évaluées. La modification des échéances des périodes telles que définies dans le règlement des études nécessite l'accord du P.O.

3. **Evaluer les compétences par le biais des EAC (ensembles articulés de compétences)**
    a. Le règlement des études explicite les modalités de l'évaluation.
    b. L'évaluation est collégiale, les compétences de l'élève sont appréciées par le jury sur base du cahier des charges et à l'aide de la grille d'évaluation.
    c. Les informations permettant de juger des compétences actuelles de l'élève sont soumises à l'ensemble du jury. Il peut s'agir d'un travail écrit ou pratique, d'un entretien avec l'élève, d'un rapport et de l'observation des compétences exercées sur le lieu de stage ou encore des activités de remédiation. Le travail journalier ne constitue pas une information suffisante.
    d. Dans le cas des CEFA, des compétences sont nécessairement apprises, exercées et évaluées sur le lieu de stage grâce à une grille d'évaluation spécifique, propre à l'école.
    e. Lorsqu'une remédiation a été mise en place, les résultats obtenus sont pris en considération.



4. Evaluer les ressources

a. Les ressources sont :
   - les savoirs : les concepts, notions, règles, principes …. que l'élève est capable de citer – nommer – reconnaître - définir – décrire – expliquer – ….
   - les savoir-faire : les outils, techniques, notions, règles, principes, méthodes, …. que l'élève est capable d'utiliser – de lire – d'appliquer – d'illustrer – de pratiquer – de manipuler – de documenter – …
   - les attitudes.

b. Les ressources sont évaluées de manière contextualisée lors des épreuves EAC. Les ressources en lien avec la problématique traitée peuvent faire l'objet de questions directes les ciblant précisément.

c. Il est cependant possible d'évaluer de manière sommative des ressources non contextualisées lors d'une épreuve spécifique non qualifiante. Il s'agit alors de cibler les ressources-clés, c'est-à-dire les ressources identifiées comme des pré-requis essentiels à la réussite (par exemple, les règles et pratiques de sécurité, d'hygiène, de déontologie ou la manipulation de machines, ...). Les ressources-clés sont répertoriées dans le tableau de concertation pour la planification des ressources. Un module-ressources peut tenir lieu d'épreuve de l'OBG une fois par année scolaire, à la place d'un EAC. Dans ce cas, le référentiel le prévoit.

d. L'épreuve ou module ressources est unique pour l'ensemble des cours de l'OBG. Elle est conçue collégialement.

e. Certains référentiels autorisent l'évaluation de ressources non contextualisées en plus de l'EAC. Ce dispositif est exceptionnel et motivé par des spécificités des grilles horaires. Si le référentiel ne le prévoit pas, une telle procédure d'évaluation ne doit pas être envisagée.

5. Délibérer l'épreuve de l'OBG

a. Le jury, constitué de professeurs de l'OBG et, pour les épreuves qualifiantes, idéalement de membres extérieurs, est présidé par un de ses membres internes à l'établissement ou par la Direction ou son délégué.

b. Sur base des commentaires exprimés par chacun de ses membres, le jury décide collégialement si l'élève maîtrise les compétences visées par l'épreuve. Il n'y a donc pas d'évaluation « cours par cours ».

c. Le jury peut acter directement la décision (maîtrise / non maîtrise) ou choisir de coter le niveau des compétences. La cotation est collégiale, basée sur le consensus ou la moyenne.

d. En cas d'échec, le jury motive sa décision en indiquant la nature des manquements. Il décide des modalités de remédiation. Si l'élève doit ne représenter qu'une partie de l'épreuve, le jury explicite la nature de la nouvelle épreuve.

e. Le Président signe le bulletin et le transmet à la Direction.

La délibération certificative ou pour le passage de classe est organisée conformément au règlement des études.

6. Remédier

a. La remédiation est immédiate (lors de l'apprentissage) ou différée (après l'épreuve sommative et le constat d'échec).

b. La remédiation indiquée pour l'élève en échec est actée au bulletin et mise en place au plus tôt.

7. Communiquer

a. Les informations pédagogiques (dont les critères d'évaluation et la nature des EAC) et pratiques sont communiquées et expliquées aux élèves et parents en début de formation. Le canevas «Mon dossier d'apprentissage» proposé par le CPEONS dans le cadre de la CPU peut être adapté dans ce but.

b. La grille d'évaluation tient lieu de bulletin pour l'OBG. Un récapitulatif des différentes épreuves, en particulier des épreuves comptant pour la qualification, peut être joint.

c. Le jury extérieur s'adaptera plus aisément au dispositif s'il est préalablement informé du cahier des charges, de la grille d'évaluation, des règles de délibération, de son propre rôle et du déroulement de l'épreuve.



Recommandations destinées à l'équipe pédagogique

La commission définit les références communes aux différents établissements qui organisent la section.
Chaque école reste souveraine pour opérer certains choix, tels que le barème des évaluations, la planification des stages, la prise en charge de la préparation des élèves aux épreuves, la constitution des jurys et leur fonctionnement, l'organisation des remédiations, le portfolio, etc.

1. Les épreuves de qualification

Les épreuves de qualification (EAC Q) interviennent seules dans l'octroi du certificat de qualification. Il s'agit nécessairement d'EAC qui, ensemble, couvrent toutes les Compétences à Maîtriser (CM) du Profil de Formation (PF).

Le référentiel propose un choix d'épreuves de qualification, indiquées par le sigle « Q » dans le tableau récapitulatif des épreuves. L'école peut modifier cette option tout en veillant à couvrir le PF.
Les autres épreuves EAC ont une valeur plus formative mais peuvent intervenir dans la décision de passage de classe.
Au moins une épreuve de qualification doit être organisée par année d'études.
Certains EAC sont simplifiés et constituent une étape avant l'EAC. On parle d'approche spiralaire. L'EAC simplifié est dit « intermédiaire » (EAC I).

Les modules ressources et les EAC complétés d'une épreuve « ressources » non contextualisée ne sont jamais qualifiants.
Si le découpage en EAC est spiralaire, il semble logique de considérer comme qualifiants les EAC terminaux. Néanmoins, l'EAC qualifiant de 5ème année peut être un EAC intermédiaire de la spirale (EAC I/Q).

Sauf réorientation, le redoublement en 5ème année est rarement pertinent dans le cadre d'une OBG spiralaire.

2. Respect des programmes

Il est prévisible que le programme, le profil de formation (PF) et le présent dossier d'évaluation soient cohérents entre eux. En cas de doute, le PF reste la référence principale. Il faut cependant noter que les métiers évoluent, de sorte qu'un PF peut subir des adaptations. Un dossier d'évaluation reste donc un outil « à un moment donné », susceptible de perfectionnements.

3. **Stages** (sauf puériculture, aspirant en nursing, ens. professionnel secondaire complémentaire et CEFA)

Le stage est un lieu d'apprentissage au même titre que l'atelier, le laboratoire ou la salle de classe.
Il permet d'intégrer les apprentissages des différents cours et d'exercer ses compétences dans un contexte professionnel réel. Il est organisé conformément au règlement des études.

Les compétences exercées en stage sont une information utile pour évaluer certains EAC. Dans ce cas, la grille d'évaluation de l'EAC le prévoit. Les consignes pédagogiques du stage gagnent donc à être conçues collégialement par l'ensemble des professeurs de l'OBG. Le professeur « maître de stage » doit disposer des informations suffisantes, en particulier d'indicateurs, pour observer les compétences de l'élève en stage et en rendre compte aux membres du jury.
Il reste indiqué d'organiser des épreuves à caractère pratique au sein de l'école et en présence des membres du jury.

Il est également possible au jury de l'épreuve EAC d'évaluer les compétences de l'élève à partir du rapport de stage, d'une épreuve orale portant sur ce rapport et des informations recueillies par le maître de stage. Dans ce cas, le scénario de l'épreuve le prévoit.

Par contre, l'appréciation globale donnée au stage ne concerne pas nécessairement les seules compétences visées par l'EAC et ne constitue donc pas en soi une information pertinente pour décider de la maîtrise d'un EAC. Pour rappel, une épreuve de l'OBG est interdisciplinaire et doit être évaluée par l'ensemble des enseignants de l'OBG. L'appréciation du stage reste une démarche formative nécessaire.

Les questions d'indiscipline ne peuvent intervenir dans l'évaluation et sont traitées sur base du règlement d'ordre intérieur et de la convention de stage. En particulier, l'absence non justifiée sur le lieu de stage entre dans le total légal d'absences injustifiées. L'étudiant perd alors la qualité d'élève régulier.

Cependant, certains profils de formation comportent des CM relatives aux conduites professionnelles adaptées (ex. : la ponctualité). Dans ce cas seulement, ces conduites peuvent intervenir comme indicateurs et sont reprises dans la grille d'évaluation du référentiel.

4. Barème (EAC)

ATTENTION : le référentiel fixe un seuil minimum à atteindre. Ce seuil ne peut dépasser les exigences du profil de formation. L'élève qui atteint ce seuil doit réussir l'épreuve. L'équipe pédagogique doit s'efforcer d'amener chaque élève à ce seuil et de favoriser le dépassement du seuil.

Le barème indiqué dans le référentiel est fourni à titre indicatif.
Un barème adéquat pour l'évaluation d'un EAC est : non acquis (NA) / acquis (A). Cette approche, en phase avec l'intégration de compétences et la logique interdisciplinaire, aide à motiver adéquatement les décisions d'échec. Cependant, elle nécessite un fonctionnement adapté du jury.
Lorsque le critère de maîtrise de la compétence est acquis, il peut être coté.

La cotation de chaque critère et de calcul de la moyenne pour une réussite à 50% conduit l'élève à réussir l'épreuve même lorsqu'il présente des lacunes importantes au niveau de l'un ou l'autre critère. Cette situation moins cohérente avec l'approche par compétences peut compliquer la motivation des décisions.

5. Pondération (EAC)

Le référentiel ne fournit pas de pondération. L'école peut opter pour une pondération et la décliner par une répartition des points ou par un nombre d'étoiles. La pondération peut être remplacée par la prise en compte d'indicateurs « incontournables » que sont les contraintes particulières imposées dans les consignes du cahier des charges de l'EAC.

6. Cours de la formation commune (FC)

Les cours de la FC sont évalués séparément par discipline.
Un professeur de la FC peut, sur décision de l'équipe pédagogique, participer au jury de l'OBG.
Il peut utiliser la production de l'OBG comme support pour évaluer les compétences propres à sa discipline de la FC mais il ne peut faire intervenir cette appréciation dans l'évaluation de l'OBG, laquelle porte exclusivement sur les compétences CM du PF.
Le tableau de planification peut intégrer des ressources des cours de la formation commune et faciliter ainsi la coordination des apprentissages.

7. Encadrement de l'épreuve EAC

Le référentiel prévoit la désignation de la discipline dont le chargé de cours sera chargé de favoriser l'intégration des apprentissages et préparer les élèves à l'épreuve EAC (professeur-accompagnateur).
La Direction de l'établissement peut modifier cette disposition.

8. Autonomie, responsabilité et évaluation formative

Le dispositif d'évaluation de l'OBG fonctionne mal s'il est mal compris par les élèves, leurs parents ou par les enseignants. Des conditions qui favorisent son bon fonctionnement sont :

- la compréhension et l'adhésion des enseignants à l'approche pédagogique, leur volonté de réussir en équipe ;
- l'information claire et cohérente des élèves et des parents, qu'il s'agisse des grilles, des scenarios ou de l'organisation ;
- lors de l'apprentissage, l'utilisation systématique et maîtrisée des grilles critériées, dans une perspective d'auto-évaluation et de remédiation immédiate.

9. Culture scolaire

Elèves, parents et enseignants sont imprégnés d'une culture scolaire fondée sur la vérification des savoirs, la sanction du mérite et la motivation par les points.
Le changement de culture est fondamental et réclame d'être expliqué. Il nécessite de la patience, un cadrage fréquent, une concertation et un effort de communication. La transition peut induire des effets pervers dont le jeune ne doit pas faire les frais.



10. Recommandations particulières de la commission

Afin de comprendre les tâches et les contraintes, la commission précise la définition des termes utilisés dans le référentiel.

La fiche technique comprend au minimum

- la recette
- la liste de matériel
- La mise en place
- La progression pour réaliser les produits de pâtisserie.

Chaque fiche doit donner toutes les informations nécessaires à la réalisation des phases essentielles d'une fabrication ainsi qu'au calcul de son prix de revient.

La fiche technique pourra être complétée par d'autres informations telles que :

- le nom de l'établissement,
- le code ou le numéro de classement de la préparation,
- la photographie de la fabrication et/ou son schéma de fabrication ou de montage,
- le conditionnement de la fabrication.

Le chef de production doit établir la liste des denrées nécessaires aux diverses fabrications à partir des fiches techniques de fabrication.

Le bordereau est un document reprenant la liste des matières premières avec les prix respectifs destinés à la commande des dites matières premières avant la réalisation du travail.



Evaluation de l'option de base groupée

3e degré : 7e année

Section (PF) : **code : 4311**
Intitulé : Chocolatier- Confiseur - Glacier

Tableau récapitulatif des épreuves

Epreuve (**)	Q (*)	Intitulé
EAC i 1		Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élémentaires et stocker.
EAC i 2		Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élaborés, stocker et préparer à la vente.
EAC	X	Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits complexes et variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie, stocker, préparer à la vente et commercialiser.

Planification des épreuves (organigramme)

	Période 1	**Période 2**	**Période 3**
7ème	EAC i 1	EAC i 2	EAC

(*) Placer une croix (X) lorsque l'EAC compte comme épreuve de qualification (au choix de l'école – donné à titre indicatif)

(**) **EAC** = ensemble articulé de compétences
EACi = EAC intermédiaire



Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier

TABLEAU DE CONCERTATION POUR LA PLANIFICATION DES RESSOURCES (savoirs – savoir-faire – attitudes) Tableau fourni à titre indicatif dans le but de faciliter la concertation pour la planification							
		Cours de l'OBG (et cours de la formation commune, s'il y a lieu)					
EAC :	**Période**	**TP Chocolaterie**	**TP confiserie**	**TP glacerie**	**Technologie du métier**	**Stages**
EACi1	1	Le tempérage des masses et chocolats Les mendiants Les orangettes Les bâtons de chocolat Les truffes Les cerisettes Les fruits de mer Les pralines enrobées et moulées Creux et moulages	Le fondant Le nougat Les pâtes de fruits La nougatine Les cuberdons Les marshmallows Le travail du massepain Les gommes parisiennes Les caramels	Les granités et les sorbets Les sorbets et fruits givrés La glace La crème glacée Les sorbets à l'alcool Les coulis, gelées, ganaches et sauces Les profiteroles glacées Le nougat glacé L'omelette norvégienne Les différentes coupes de glace et ou sorbet Les desserts glacés sur assiette	Législation spécifique en chocolaterie, glacerie et confiserie en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de traçabilité Le guide d'autocontrôle (notions de base) Historique des CCG Les différents produits glacés Les différentes étapes de fabrication des produits glacés Les différentes compositions de chocolat de couverture et masse blanche, traitement et technique de travail Les principaux sirops de sucre, leur cuisson, les différentes méthodes de travail du sucre La culture du cacaoyer, le traitement et les produits dérivés du chocolat Le travail du massepain	Idem TP + Etablir les prévisions de vente Acheter les matières premières et auxiliaires Identifier les compétences de ses collaborateurs Organiser le travail d'une équipe Identifier les activités de l'entreprise en amont et en aval Répondre aux exigences légales en matière de connaissance de gestion Suivre des formations complémentaires S'informer des nouveautés S'auto-évaluer



					La glace royale Le pastillage Les différentes techniques de décor en chocolaterie Les différentes masses et les différents intérieurs utilisés en chocolaterie	

EACi2	2	Pralines enrobées et moulées Pâte à tartiner Creux et moulage Pièces de décor pour gâteaux et finition Le chocolat plastique	La glace royale Le pastillage Le sucre candi Le sucre coulé Le sucre tiré Le sucre roché	Les parfaits glacés Les mousses glacées Les soufflés glacés Les sabayons glacés Les entremets glacés	Les matières premières spécifiques à confiserie, glacerie, chocolaterie La gestion des stocks La pièce montée Plans de travail et organisation d'atelier Les bordereaux de fabrication Le calcul de prix de revient La vente des produits La législation sur le transport des denrées alimentaires Les documents de transport Législation spécifique en chocolaterie, glacerie et confiserie en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de traçabilité Le guide d'autocontrôle	Développer les facultés organoleptiques Sculpter et modeler Imaginer Remédier aux erreurs Oser innover Décorer harmonieusement l'extérieur (façade) et l'intérieur Rechercher de nouveaux débouchés Se faire connaître Tenir compte des éléments marketing Tenir compte de l'évolution du marché Faire appliquer les diverses législations en vigueur : mettre en œuvre les procédures légales qui en découlent, contrôler le respect par le personnel des diverses législations en vigueur



EAC	3	Montage et réalisation de pièces	Réalisation de diverses pièces	Réalisation de divers entremets glacés Les boissons glacées et milk-shakes La réalisation de diverses pièces en glace Législation spécifique d'un chef d'entreprise (gestion du personnel) Le matériel spécifique de chocolaterie, glacerie et confiserie	Législation spécifique en chocolaterie, glacerie et confiserie en matière d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et de traçabilité Le guide d'autocontrôle Gestion et organisation d'un point de vente et le sevice à la clientèle Législation spécifique d'un chef d'entreprise en chocolaterie, confiserie, glacerie (gestion du personnel, loi,…) Le matériel spécifique de chocolaterie, confiserie, glacerie	Identifier les activités de l'entreprise en amont et en aval Répondre aux exigences légales en matière de connaissance de gestion Suivre des formations complémentaires S'informer des nouveautés S'auto-évaluer



Niveau : 7e
Classement : P
Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier
Intitulé : Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élémentaires et stocker

Epreuve intermédiaire

CAHIER DES CHARGES – EAC i 1

1. **Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC**

1.1.6/1.2.1/2.1.1/2.2.1/2.3.2/2.3.3/2.3.4/2.3.5/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4/3.1.5/3.1.6/3.1.7/ 3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.5.1/4.1.1/4.1.2/4.1.3/4.4.1/5.1.1/5.1.2/5.3.1/6.1.1/6.1.2/6.1.3/6.1.4/ 6.1.5/9.1.1/9.1.2/9.1.3/9.1.4/9.1.5/9.1.6/9.1.7/9.2.1/9.2.2/9.2.3/9.2.4/10.1.1/10.1.2/10.1.3/ 10.1.4/

2. **Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle**
   Vous êtes gestionnaire du magasin « Délices et chocolats », vous planifiez, organisez et procédez à la fabrication de produits pour réassortir les produits de chocolaterie, de confiserie et de glacerie. Vous fabriquez aujourd'hui des pralines, un assortiment de pâtes de fruits et de la glace au spéculoos. Vous entreposez les produits finis.
3. **Invariants**
   - Produits élémentaires
   - Fiches techniques de fabrication
   - Préparation, fabrication des produits
   - Stockage des produits finis
   - Qualité et conformité des produits
   - Législation en vigueur
   - Conditions de travail (température, …) ordinaires
4. **Paramètres (variables)**
   - Types de produits
   - Nombre de produits distincts et quantité à produire
   - Bordereaux
   - Lieu de stockage des produits
   - Travail en équipe ou individuel
5. **Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)**
   Aucun



6. Consignes

- **Tâche à effectuer et production attendue : pratique avec interview**

  Fabriquer (ou participer à la fabrication de) une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élémentaires conformément au bordereau et dans le respect des règles de l'art. En particulier :

  - planifier et organiser le plan de travail
  - sélectionner les auxiliaires et le matériel
  - confectionner des produits conformes.

  Stocker les produits en conformité avec la législation.
  Remettre en ordre.
  Justifier vos choix.

- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**

  - Respecter le ROA
  - Respecter les fiches techniques
  - S'exprimer en termes du métier
  - Appliquer les dispositions légales et règlementaires
  - Travailler dans un temps imparti
  - Effectuer le travail dans son intégralité

- **Temps accordé pour la réalisation du travail**

  Chocolaterie : 6X50min
  Glacerie : 5x50 min
  Confiserie : 4X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP C.C.G



Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier
Classement : P
Niveau 7e

Intitulé : Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élémentaires et stocker

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EAC i 1

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	**A/NA**
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	**A/NA**
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies	**A/NA**
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient : - les techniques de base sont respectées - la production est conforme - la présentation est conforme Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	**A/NA**
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique et les codes sont utilisés	**A/NA**
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	**A/NA**
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du ...., l'élève (Nom, Prénom) ....
a présenté et (*biffer les mentons inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury La direction



Niveau : 7e
Classement : P

Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier

Intitulé : Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élaborés, stocker et préparer à la vente

Epreuve intermédiaire

CAHIER DES CHARGES – EACi 2

1 .Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.4/1.1.6/2.1.1/1.2.1/2.2.1/2.3.3/2.3.4/2.3.5/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4/3.1.5/3.1.6/3.1.7/ 3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.4.1/3.5.1/4.1.1/4.1.2/4.1.3/4.4.1/5.1.1/5.1.2/5.1.3/5.3.1/6.1.1/6.1.2/ 6.1.3/6.1.4/6.1.5/8.2.1/8.2.2/9.1.1/9.1.2/9.1.3/9.1.4/9.1.5/9.1.6/9.1.7/9.2.1/9.2.2/9.2.3/ 9.2.4/10.1.1/10.1.2/10.1.3/10.1.4/10.4.1

2. Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

A l'approche de Pâques, vous fabriquez et préparez à la vente : des œufs en chocolat et en sucre, des lapins, des poules en chocolat destinés au comptoir du magasin « Délices et chocolats ». Vous dressez ensuite l'étalage.

3. Invariants

- Produits élaborés et de circonstances
- Législation en vigueur
- Fiches techniques de fabrication
- Préparation, fabrication des produits
- Stockage des produits finis
- Préparation à la vente
- Calcul de prix de revient sur base du bordereau
- Dressage de l'étalage et/ou des surfaces de présentation
- Mise en conformité des produits
- Conditions de travail (température, …) ordinaires

4. Paramètres (variables)

- Types de produits
- Type d'événement
- Nombre de produits distincts et quantité à produire
- Types de présentation
- Agencement du magasin
- Travail en équipe ou individuel

5. Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)

Aucun

6. Consignes

- **Tâche à effectuer et production attendue: pratique avec interview**

  Conformément à la fiche technique et dans les règles de l'art, fabriquer (ou participer à la fabrication de) une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élaborés. En particulier :
  - Sélectionner les ingrédients et les mettre en conditions d'utilisation
  - Contrôler la qualité des produits
  - Confectionner des produits conformes

  Entreposer les produits finis
  Présenter les produits
  Dresser l'étalage et/ou les surfaces de présentation
  Calculer le prix de revient, estimer le prix de vente des produits et étiqueter
- **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
  - Respecter le ROA
  - S'exprimer en termes du métier
  - Appliquer les dispositions légales et règlementaires
  - Travailler dans un temps imparti
  - Effectuer le travail dans son intégralité
- **Temps accordé pour la réalisation du travail**

  Chocolaterie : 6X50min
  Glacerie : 5x50 min
  Confiserie : 4X50 min

7. Professeur-accompagnateur

Discipline : TP C.C.G



Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier
Classement : P
Niveau: 7[e]

Intitulé : Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie élaborés, stocker et préparer à la vente

Epreuve intermédiaire

BULLETIN – EACi 2

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	**A/NA**
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	**A/NA**
Interpréter Pertinence	 Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	**A/NA**
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	 Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient : - les techniques de base sont respectées - la production est conforme - la présentation est conforme - le calcul du prix de revient et l'estimation du prix de vente des produits ont été correctement effectués Le transfert à d'autres situations est adéquat Les compétences exercées en stage et liées à l'EAC sont maîtrisées Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	**A/NA**
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique et les codes sont utilisés	**A/NA**
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	**A/NA**
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du ...., l'élève (Nom, Prénom) ....

a présenté et (*biffer les mentions inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, il maîtrise les compétences.
- a échoué à l'épreuve, il ne maîtrise pas les compétences.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise les compétences.

Pour le jury La direction



Niveau : 7e
Classement : P

Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier

Intitulé : Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits complexes et variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie, stocker, préparer à la vente et commercialiser

Epreuve qualifiante

CAHIER DES CHARGES – EAC

1.Relevé, dans le PF, des CM mobilisées dans le cadre de l'EAC

1.1.1/1.1.3/1.1.5/1.1.6/1.1.5/1.2.1/2.1.1/1.3.2/2.2.1/2.3.1/2.3.3/2.3.4/2.3.5/3.1.1/3.1.2/3.1.3/3.1.4/3.1.5/3.1.6/3.1.7/3.1.8/3.1.9/3.1.10/3.2.1/3.2.2/3.2.3/3.2.4/3.3.1/3.3.3/3.4.1/3.5.1/4.1.1/4.1.2/4.1.3/4.2.1/4.2.2/4.2.3/4.2.4/4.3.1/4.3.3/4.4.1/5.1.1/5.1.2/5.1.3/5.2.1/5.2.2/5.2.3/5.2.4/5.3.1/6.1.1/6.1.2/6.1.3/6.1.4/6.1.5/7.1.2/7.1.4/7.2.1/8.1.1/8.1.3/8.2.1/8.2.2/8.2.3/8.2.4/8.2.5/8.2.6/8.3.1/8.3.2/8.3.3/8.3.4/8.3.5/8.3.6/8.3.7/8.4.1/8.4.2/8.4.3/8.4.4//9.1.1/9.1.2/9.1.3/9.1.4/9.1.5/9.1.6/9.1.7/9.2.1/9.2.2/9.2.3/9.2.4/9.3.1/10.1.1/10.1.2/10.1.3/10.1.4/10.4.1

2.Scénario illustratif de la mise en situation professionnelle

Cette semaine, votre agenda est chargé. Vous réceptionnez vos marchandises. Vous devez concevoir et finaliser une pièce montée en chocolat destinée à l'inauguration de l'hôtel « Les trois dauphins » (400X400X400 mm - enseigne fournie en photo numérique). De plus, des futurs mariés se présentent à vous pour commander un gâteau glacé surmonté d'une pièce artistique en sucre que vous allez ensuite réaliser, livrer et présenter.

3. Invariants

- Produits complexes
- Législation en vigueur
- Fiches techniques de fabrication
- Réception de marchandises
- Stockage des matières premières
- Stockage des produits semi-finis et des produits finis
- Préparation à la vente
- Dressage de l'étalage et/ou des surfaces de présentation
- Commercialisation des produits
- Conception et réalisation d'une pièce originale en chocolat
- Conception et réalisation d'une pièce artistique en sucre
- Réalisation d'un gâteau glacé

4. Paramètres (variables)

- Types de produits
- Type d'événement
- Quantité à produire
- Type de présentation
- Agencement du magasin et /ou présentoir
- Type de commercialisation
- Forme de la commande (bon de commande, entretien, photo,….)
- Attentes du client (forme, couleurs, saveurs, ingrédients, thème)

5. **Indices non fournis au départ (et impliquant donc une activité de recherche de l'élève)**
   Les documents permettant de créer des éléments décoratifs
6. **Consignes**
   - **Tâche à effectuer et production attendue : pratique avec interview**
     Après avoir réceptionné la marchandise livrée, vous confectionnez dans les règles de l'art tous les produits selon les techniques appropriées. Vous présentez les produits et donnez vos arguments de vente. A l'aide de la fiche technique et du bordereau, vous calculez le prix de vente.
     - **Contraintes particulières imposées pour la réalisation de la tâche et pour le seuil minimum de qualité requis**
       - Respecter le ROA
       - S'exprimer en termes du métier
       - Appliquer les dispositions légales et règlementaires
       - Travailler dans un temps imparti
       - Effectuer le travail dans son intégralité
       - Faire appliquer les diverses législations en vigueur : identifier les responsabilités incombant au chef d'entreprise
       - être muni des documents recherchés (éléments décoratifs)
     - **Temps accordé pour la réalisation du travail**
       Chocolaterie : 6X50 min *
       Glacerie : 5x50 min *
       Confiserie : 4X50 min *
       * Temps prévu hors recherche, mise en place et mise en condition d'utilisation des matières premières
7. **Professeur-accompagnateur**
   Discipline : TP C.C.G



Section : Chocolatier-Confiseur-Glacier
Classement P
Niveau 7e

Intitulé : Fabriquer ou participer à la fabrication d'une gamme de produits complexes et variés de confiserie, chocolaterie et de glacerie, stocker, préparer à la vente et commercialiser

Epreuve qualifiante

BULLETIN – EAC

Critère	Indicateur	Appréciation
Se gérer	Les mesures ergonomiques, de sécurité et d'hygiène sont respectées Le ROA est respecté	**A/NA**
Respecter son environnement	Les déchets sont triés, gérés et éliminés dans le respect des normes Le matériel et l'atelier sont entretenus	**A/NA**
Interpréter Pertinence	Le travail répond à la consigne La production est fidèle aux informations fournies (matériel, documents)	**A/NA**
Mener une recherche (si indices manquants) : observer / mesurer	Les documents permettant de créer des éléments décoratifs sont proposés.	**A/NA**
Construire une réponse Cohérence interne Ressources Complétude	Le travail est mené logiquement Les arguments sont pertinents Les conclusions sont cohérentes Les savoirs nécessaires sont mobilisés, les explications sont adaptées Les savoir-faire sont mis en œuvre correctement et à bon escient - les techniques de base sont respectées - la production est conforme - la présentation est conforme - les calculs du prix de revient et du prix de vente des produits sont correctement effectués Le transfert à d'autres situations est adéquat Les normes, règles et réglementations sont respectées Le travail est abouti	**A/NA**
Communiquer Lisibilité et soin	La terminologie spécifique est utilisée	**A/NA**
S'organiser	Le poste de travail est organisé rationnellement Les étapes de fabrication sont planifiées Le temps est géré	**A/NA**
Commentaires et plan éventuel de remédiation		

En date du ...., l'élève (Nom, Prénom) ....
a présenté et (*biffer les mentons inutiles*) :

- a réussi l'épreuve, tous les critères étant acquis. Il maîtrise l'EAC.
- a échoué à l'épreuve, certains critères n'étant pas acquis. Il ne maîtrise pas l'EAC.
- après remédiation, a réussi une épreuve et remédié à ses lacunes. Il maîtrise l'EAC.

Pour le jury La direction